

## Palmeritas de chocolate



### Nombre de la receta

Palmeritas de chocolate

### Tiempo

30 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

6

### Alérgenos

Gluten  Leche

### Descripción

Sencillas palmeritas de hojaldre cubiertas con chocolate

### Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre con mantequilla
- 150 gramos de chocolate negro para fundir
- 80 gramos de azúcar blanco
- 50 gramos de Mantequilla (opcional)

### Pasos

**1** Para comenzar sacamos las láminas de hojaldre (en este caso fresca y con mantequilla), las extendemos y espolvoreamos con azúcar blanco.



**2** Una vez tengamos una fina capa de azúcar en el hojaldre vamos enrollando las láminas por cada extremo hasta la parte central.



**3** Hacemos cortes de un centímetro aproximadamente y vamos colocando en el papel de horno.



**4** En este caso las láminas de hojaldre son con mantequilla, si fuesen normales las pintamos con mantequilla derretida y a continuación le espolvoreamos azúcar una por una a las palmeritas.



**5** Metemos en el horno a 180° durante 10-15 minutos. Mientras, vamos derritiendo el chocolate negro ya sea en el microondas o en un cazo a fuego lento.



**6** Una vez nuestras palmeritas están doradas las sacamos del horno y las bañamos en el chocolate derretido al gusto.



**7** Para finalizar, dejamos que se enfríen y ya tenemos listas para comer nuestras ricas palmeritas.  
¡Buen provecho!



**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Ana B. D.